******MENUS DU MOIS DE octobre 2025**

Les plats suivis d’une toque sont préparés sur place par l’équipe de restauration

Appellation d’origine protégé

Produit issu de l’agriculture biologique

Appellation d’origine contrôlé

Indication géographique protégée

Label rouge

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  LUNDI 29 | MARDI 30 | MERCREDI 1 | JEUDI 2 | VENDREDI 3  |
| Salade de tomates fetaCervelas OrlofPomme noisetteCompote | Pizza au fromageSteak hachéHaricots vertsFruit | Salade verteColombo de pouletRizFGlace | Salade de patesPoisson en sauceCourgetteFFruit | Œuf dur mayoChili sin carnéFPâtisserie |
| LUNDI 6 | MARDI 7 | MERCREDI 8 | JEUDI 9 | VENDREDI 10 |
| Salade de lentillesAiguillette de poisson aux grainesSalsifisFYaourt | Concombre au fromage blancSauté de veau PatesPâtisserie | Salade verteLasagneFFruit | Pois chiche en saladePané mozza tomateCarottes vichyFFruit | Cake salé au fromageTranche de porc FlageoletCompote |
| LUNDI 13 | MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 |
| Salade verte SurimiWings de pouletFritesFCompote | Repas en collaboration avec Sonia du restaurant le France | Terrine de poissonJambon braiséPetits poisFFruit | Salade de tomate au thonBourguignonBléFFruit | Feuilleté saucissePoisson fraisPoêlée de légumesFFruit |
| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|  |  |  |  |  |



Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu’en soit la raison.

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l’équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

F= Fromage ou produit laitier